日立ミキサー保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

形名	VA-PRO3	※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   (イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
   (ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
   (ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
   (ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
   (ヘ)本書のご提示がない場合。
   (ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、別紙のご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙のご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立製作所
〒105-0003 東京都港区西新橋 2−15−12 電話 (03) 3502−2111

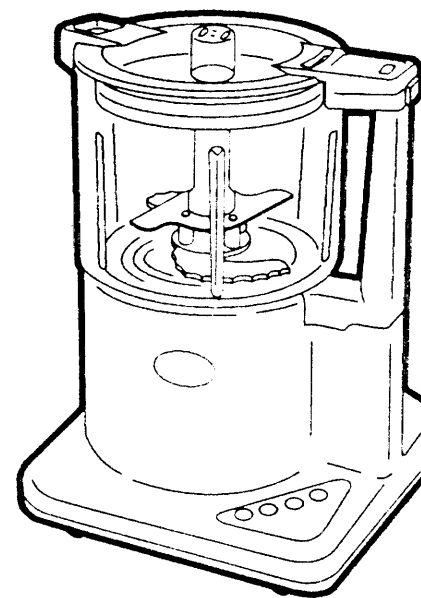
NH211652 01 9802(DC·用)

取扱説明書
〈保証書付〉裏表紙についています

HITACHI

TITAN Coating Cutter

PRO Mixer

日立ミキサー
VA-PRO3形
家庭用

もくじ

●この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
●お読みになったあとはご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

⃠記号は、「禁止」(しないでください)を示します。

●記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

⚠ 警告

改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください

コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因

コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
感電・火災の原因

本体を水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因

交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない
感電・やけど・けがの原因

カッターや回転部分を露出したままで運転しない　けがの原因

運転中にふたを開けたり、容器の中に指・スプーン・はしなど調理材料以外のものを入れない
けがの原因

⚠ 注意

スイッチの「切」を確かめてからプラグを抜き差しする　けがの原因

カッターの刃に直接手を触れない
鋭利なため、けがの原因

60℃以上の熱い材料を容器に入れない
ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因

不安定な場所では使用しない
けがの原因

運転中に容器・ふたの取り付け・取りはずしをおこなわない
けがの原因

運転中に移動させない
けがの原因

部品の取り付け・取りはずしやお手入れをするときは、スイッチを切りプラグを抜く
けがの原因

使用時以外は、プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因

プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因

保護スイッチを細い棒などで押さない
スイッチが入って回転部分が回転し、けがの原因

●部品をはずした状態で運転しないでください。
けがの原因になります。

●スイッチを切ってもカッターが完全に止まるまでは、容器を絶対にはずさないでください。
けがの原因になります。

各部のなまえ

ふた

ドリンク・スープ用
ドリンクカッター(チタンコート)
●カッターの刃に直接手を触れないでください。
鋭利なためけがの原因になります。

アイスクリーム・泡立て用
アイスクリームハネ

カッター軸

ハンドル

容器

最大700ml

最小200ml

保護スイッチ
●保護スイッチを細い棒などで押さないでください。
スイッチが入って回転し、けがの原因になります。

スイッチパネル

本体

「スイッチ」を切り換えるときはいったん切スイッチを押す。

ふたのつけかた・はずしかた

〔つけかた〕

❶ふたのフックを容器の注ぎ口に引っかける。

❷ハンドル側に倒し、カチッと音がするまで押す。

★ふたのフックを容器の注ぎ口に引っかけてからハンドル側を固定しないとふたがしまりません。

〔はずしかた〕

ふたロックボタンを押しながらふたを持ち上げる。

容器のつけかた・はずしかた

〔はずしかた〕

本体を押さえ、容器を矢印の方向に回して持ち上げる。

〔つけかた〕

容器を本体にのせ、矢印方向に回す。
※容器にガタがありますが、これは回転をスムーズにするためで故障ではありません。

使いかた

1 ドリンクカッターまたは アイスクリームハネを取り付ける

●カッター軸の奥までしっかりと差し込んでください。

2 材料を入れる

●容器ごと冷凍庫に入れないでください。
●クラッシュアイスで氷だけを粉砕するときは、必ず家庭用製氷器で作った氷を使用してください。
　市販の氷はカッターを傷める原因になります。
●乾物類、冷凍食品などの固いものは、カッターを傷める原因になります。
●1回に調理できる最大量以上の材料を入れないでください。
●60℃以上の熱い材料を容器に入れないでください。
　ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因になります。

3 ふたをして容器を本体にセットする

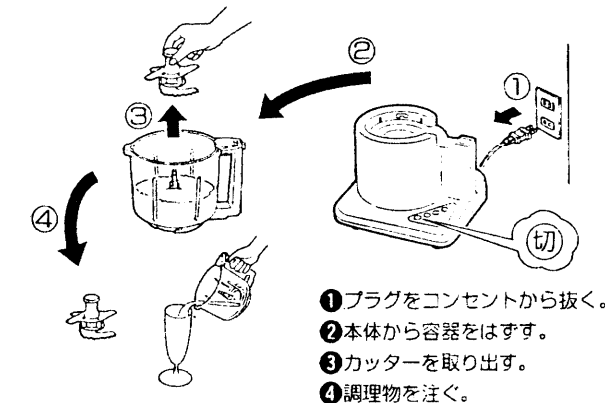
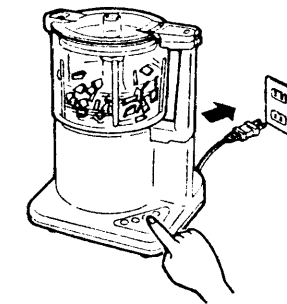
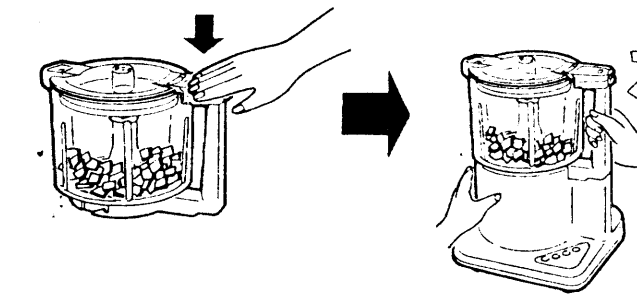
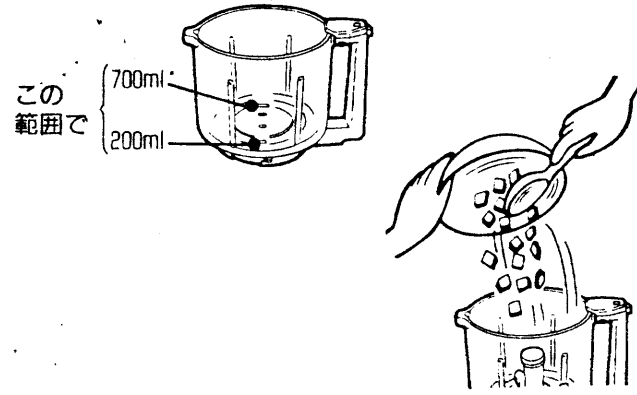
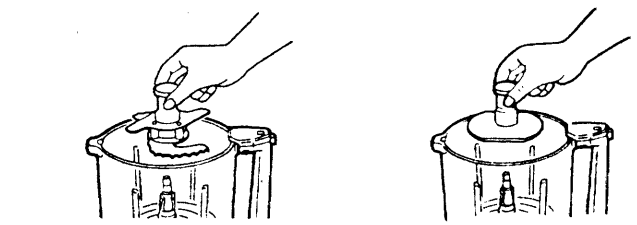
●ふた・本体が正しくセットされていないとスイッチが入りません。

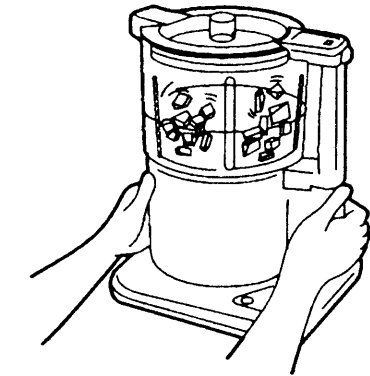
4 プラグを差し込み、スイッチを入れる

●空運転はしないでください。
　故障の原因になります。
●決められた時間以上は運転しないでください。
　連続してお使いになりたいときは、右表を参考に行ってください。
●氷だけの粉砕は、必ずクラッシュアイススイッチでおこなってください。
●氷だけの粉砕のとき、氷が片寄って空転するときは、一度スイッチを切り、氷を中央に寄せて再びスイッチを入れてください。

5 切スイッチを押し、調理物を取り出す

●カッターの回転が完全に止まるまでは本体から容器をはずさないでください。
　けがの原因になります。
●調理物を取り出す前に、必ずカッターを取り出してください。
　けがの原因になります。
●調理後はできるだけ早くお手入れしてください。
●運転中にスイッチを切り換えるときは、必ず一度切スイッチを押してから、新ためてスイッチを押してください。

❶プラグをコンセントから抜く。
❷本体から容器をはずす。
❸カッターを取り出す。
❹調理物を注ぐ。

運転中に本体が動いてしまうときは

本体底部のゴム足についている油やほこり、使用する台についている油や水をふき取る。

※テーブルクロスなどの上で運転すると、本体が少しずつ移動することがあります。特にクラッシュアイス運転時は、振動が大きくなります。このようなときは、本体を押さえながら運転してください。

運転中に回転が止まったとき

■うなり音がしているときは・・・
　切スイッチを押して材料を減らしてから新ためてスイッチを入れる。

■うなり音がしていないときは・・・
　切スイッチを押して10分以上モーターを休ませ(モーターの保護装置が働いているため、すぐにスイッチを入れても運転しません)材料を減らしてから新ためて運転する。

運転時間

運転スイッチ	カッターの種類	運転時間
高速	ドリンクカッター	4分以内 4分以上の場合 4分運転したら2分休む
クラッシュアイス		
低速	アイスクリームハネ	6分以内 6分以上の場合 6分運転したら2分休む

材料の大きさと最大量の目安

	材　料	最大量の目安	準　　　備
ドリンクカッター	りんご	300g	皮、芯、種を取り2～3cm角に切り、水や牛乳などの液分を加える。
	バナナ	200g	皮をむき、3つ位に切り、水や牛乳などの液分を加える。
	みかん	300g	皮をむき、4つ割位にする。(液分なしでもできます)
	にんじん	200g	皮をむき、2cm角位に切り、水や牛乳などの液分を加える。
	氷	2.5cm角　12個(約300g)	必ず家庭用製氷器の氷を使う。(スイッチはクラッシュアイス以外は使わないでください)
アイスクリームハネ	生クリーム	200ml	乳脂肪分と植物性脂肪分の合計が45%以上の生クリームを使います。
	アイスクリーム(牛乳・卵黄・生クリーム等)	320ml	牛乳・卵黄はあらかじめ混ぜて使います。

ご注意

●アイスクリームハネをセットし、(低速)で使用した場合のみ連続して6分まで運転時間を延ばすことができます。(高速では使用しないでください。)
●材料に水や牛乳などの液分を加えた場合、最大でも700mlまでにしてください。
●くだものなどのヘタや固い種子は、取り除いてください。
●肉、魚類、とろろいもなど粘り気の強いものは、モーターに無理な力がかかりますのでおやめください。
●乾物類、冷凍食品などの固いものは、カッターを傷める原因になります。
●酢や油を使う調理(ドレッシングなど)をおこなわないでください。プラスチックを傷める原因になります。

運転時の音について

運転中は、断続音がします。
これは、マイコンを用いてモーターの回転をコントロールするためです。
また、カッターの回転が安定するまでの数秒間大きめの音がすることがあります。
ともに故障ではありません。

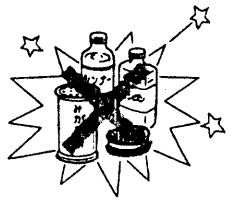
ひとくちメモ

●運転時間が長い程、細かく口当たりがよくなります。でき具合を見てお好みにより、運転時間の調節をしてください。(決められた時間以上連続して運転しないでください。)
●みかん類のような袋状の繊維類があるものは切れ残ることがあります。この場合は運転時間を長くすると少なくなります。(決められた時間以上連続して運転しないでください。)
●バナナのような固形材料で、やわらかいものは切れ残ることがあります。この場合はスピードを切り換えれば(高速 ➡ 低速)切れ残りが細かくなります。

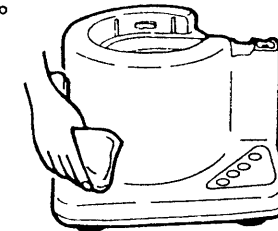
※材料の入れ過ぎなどで、モーターに無理な力がかかると、モーターの過熱を防ぐため本体内部の保護装置が働いて、回転が止まります。このときは、10分以上休ませ、材料を減らして、再度運転してください。

お手入れ

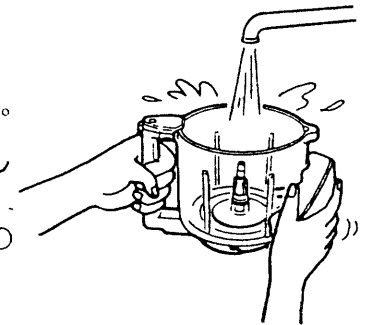
お手入れするときは

■必ずプラグをコンセントから抜いてください。(感電・けがの原因)
■食器用洗剤をお使いください。
ベンジン、シンナー、みがき粉、たわしなどは使わないでください。
(表面を傷つける原因)

■本体

かたく絞ったふきんでふき取る。

●水につけたり、水をかけたりしないでください。
(感電・ショートの原因)

■容器

スポンジなどのやわらかいもので洗い、水気をよくふき取る。

●つけ置き洗いはしないでください。
(カッター軸受部の故障の原因)

■ドリンクカッター アイスクリームハネ

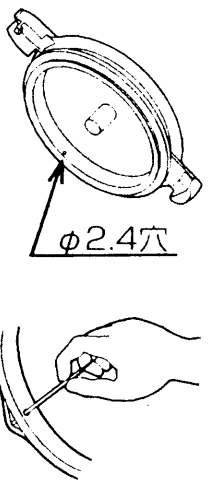
ブラシなどで隅々まできれいに洗い、水気をよくふき取る。

●カッターの刃に直接手を触れないでください。
(鋭利なためけがの原因)

■ふた

スポンジなどのやわらかいもので洗い、水気をよくふき取る。

パッキンのお手入れ
ようじの背など細い棒をふたの穴に差し込んで、溝からパッキンを浮かせて取り外し、洗って水気をふき取り元のようにはめ込む。

●ようじのとがった先端を差し込んだり、パッキンを引っ張って取り外したりしないでください。
パッキンが破れることがあります。

汚れがひどいときは・・・

1.カッターをつけたまま、容器に約1/3までぬるま湯(40℃以下)を入れる。
2.食器用中性洗剤を2～3滴加えてふたをし、スイッチを入れ、約30秒運転する。
3.終わったらカッターを取り出してぬるま湯を捨て、容器とカッターをよく洗う。

においが残ったときは・・・

●カッターをつけたまま、容器に約1/3までぬるま湯(40℃以下)を入れ、約1/2個のレモンをスライスして、容器の中にしばらくつけておく。

直射日光の当たるところに置かない

●長い間置いておくと変色やプラスチック部品が傷む原因になります。

「故障かな？」と思ったら（次の点をお調べください）

こんなときは	お調べいただくこと	なおしかた
ドリンクカッターまたはアイスクリームハネが回らない。	●ふた・容器が正しくセットされていますか？	●正しくセットしてください。
	●量が多すぎませんか？	●量を減らしてください。
振動が大きい。	●材料の切りかたが大きすぎませんか？	●材料を小さく切りなおしてください。
こげたにおいがする。	●量が多すぎませんか？	●量を減らしてください。
途中で止まる。	●量が多すぎませんか？	●モーター保護装置が働いています。量を減らして10分以上休ませてください。
	●ふた・容器がはずれていませんか？	●正しくセットしてください。

※以上のことをお調べいただき、そのうえでご不審の点がありましたら、お買い上げの販売店などにご相談ください。

仕　様

電源	100V 50／60Hz共用
消費電力	50Hz－205W 60Hz－185W
定格時間	高速：10分間（4分間運転、2分間停止、4分間運転） ※ドリンクカッター使用時
容量	最大 700ml 最低 200ml
コードの長さ	1.5m
大きさ	（幅）20.2cm （奥行）19.0cm （高さ）28.7cm
質量（重さ）	約3.3kg

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（裏表紙についています）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

- 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「故障かな？」と思ったらの項目8ページに従って調べていただき、なお異常のあるときは運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- **保証期間中は**
  修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。
- **保証期間が過ぎているときは**
  修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■補修用性能部品の最低保有期間

ミキサーの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店か別紙「ご相談窓口一覧表」のご相談窓口にお問い合わせください。

■消耗品について

カッター軸受部が摩耗したときや、モーター内部のカーボンブラシが摩耗したときは、下記のサービス部品をお求めください。

部品名	部品番号	標準価格
ボトルベースクミ（ホワイト）	VA-PR03 001	¥4,600
ボトルベースクミ（ダークグレー）	VA-PR01 013	¥4,600
カッタークミ（アッシュベージュ）	VA-PR01 011	¥2,200
カッタークミ（ダークグレー）	VA-PR01 023	¥2,200
モーター	VA-PR01 012	¥6,400

※価格は平成10年2月現在で、消費税は含まれておりません。

愛情点検

長年ご愛用のミキサーの点検を！

●ミキサーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後６年です。

こんな症状はありませんか

- ●プラグやコードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- ●使用中に異常な回転音がする。
- ●その他の異常・故障がある。

お願い

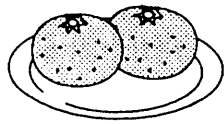
故障や事故防止のため、コンセントからプラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック　　株式会社 日立製作所
〒105-0003 東京都港区西新橋 2－15－12　電話（03）3502－2111

フレッシュドリンク 《ドリンクカッターで》

みかんジュース

材　料（2人分）（高速）約2分

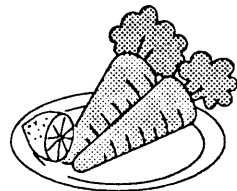
みかん ………… 300g

作りかた

❶みかんは皮をむき、4つ割位にします。
❷容器に材料を入れ、高速で約2分運転します。

※みかんのビタミンCで、体の抵抗力アップ。

にんじんジュース

材　料（3〜4人分）（高速）約2分

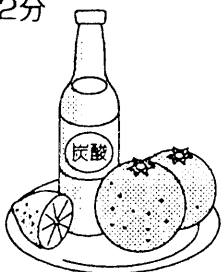
にんじん ………… 200g
ハチミツ ………… 大さじ3
レモン汁 ………… 大さじ1
水 ………… 700ml目盛りまで

作りかた

❶にんじんは皮をむき、2cm角位にします。
❷容器に材料を入れ、高速で約2分運転します。

※皮膚や粘膜を正常に保つビタミンAの豊富なにんじんで健康維持を。

ハニーオレンジスカッシュ

材　料（2人分）（高速）約2分

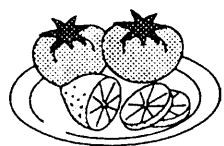
オレンジ ………… 2個
レモン汁 ………… 大さじ1½
ハチミツ ………… 大さじ1
角氷 ………… 3個
炭酸水 ………… 200ml

作りかた

❶オレンジは包丁で皮をむき種を取り、小房に分けます。
❷容器に炭酸水以外の材料を全部入れて、高速で約2分運転します。
❸グラスに②を注ぎ、炭酸水で割ります。（割合は②を3に対し、炭酸水1）

※ハチミツの量はお好みで加減してください。

トマトジュース

材　料（2人分）（高速）約1分30秒

トマト ………… 小4個
レモンスライス ………… 2枚
塩 ………… ひとつまみ

作りかた

❶トマトは皮をむき、ヘタを除いて2〜3cm角位に切ります。
❷容器にレモンスライス以外の材料を入れて、高速で約1分30秒運転します。
❸グラスに注ぎ、レモンスライスを浮かせます。

※胃の調子を回復させて、食欲モリモリ。

パイナップルスカッシュ

材　料（2人分）（高速）約1分30秒

パイナップル ………… 200g
炭酸水 ………… 100ml
ハチミツ ………… 大さじ1
水 ………… 100ml

作りかた

❶パイナップルは2cm角位に切ります。
❷容器に炭酸水以外の材料を入れて、高速で約1分30秒運転します。
❸グラスに②を注ぎ、炭酸水で割ります。（割合は②を3に対し、炭酸水1）

一口メモ

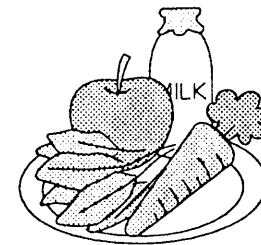
●みかん類のような袋状の繊維類があるものは切れ残ることがあります。この場合は運転時間を長くすると少なくなります。
（4分以上は運転しないでください。）

●バナナのような固形材料で、やわらかいものは切れ残ることがあります。この場合はスピードを切り換えれば（高速 ➡ 低速）切れ残りが細かくなります。

健康ドリンク 《ドリンクカッターで》

野菜ジュース

材　料（2人分）（高速）約2分

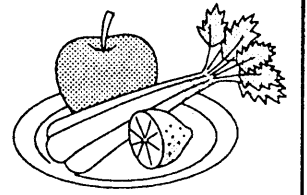
ほうれん草 ………… 50g
にんじん ………… 50g
りんご ………… ½個
牛乳 ………… 200ml
角氷 ………… 3個

作りかた

❶ほうれん草は根を切って2〜3cm長さに、にんじんは皮をむいて2〜3cm角に、りんごも皮と芯を取って2〜3cm角に切ります。
❷容器に材料を全部入れ、高速で約2分運転します。

※ビタミンCと鉄分が豊富なほうれん草で活動的に。

セロリミックスドリンク

材　料（2〜3人分）（高速）約1分30秒

セロリ ………… 150g
ハチミツ ………… 小さじ2
りんご ………… ½個
レモン汁 ………… 大さじ1
水 ………… 300ml
角氷 ………… 3個

作りかた

❶セロリは1cm角に切り、りんごは皮と芯を取って2〜3cm角に切ります。
❷容器に角氷以外の材料を全部入れて、高速で約2分運転します。
❸グラスにつぎ分けてから、氷を浮かせます。

※ビタミンB_1、B_2が豊富なセロリがりんごの香りでおいしく飲めます。

アロエジュース

材　料（2〜3人分）（高速）約2分

アロエ（ゼリー状の部分）
………… 5〜7g（一葉分）
りんご ………… 1個
レモン汁 ………… 大さじ1
水 ………… 200ml

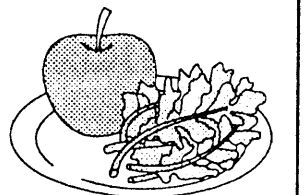
作りかた

❶アロエは皮をむき、ゼリー状の部分を2〜3つ位に切ります。
❷りんごは皮と芯を取り、2〜3cm角に切ります。
❸容器に材料を全部入れて、高速で約2分運転します。

※アロエは健胃・消化不良・慢性胃カタル・便秘に効くと言われています。
※アロエを10g以上使用すると下剤として働くのでご注意ください。
※アロエの苦みはレモンや酢など、酸味を加えるとまろやかになります。

春菊ジュース

材　料（2〜3人分）（高速）約2分

春菊 ………… 50g
りんご ………… ½個
ハチミツ ………… 大さじ2
水 ………… 400ml

作りかた

❶春菊は茎の部分を取り除きます。
❷りんごは皮と芯を取り2cm角に切ります。
❸容器に材料を全部入れて高速で約2分運転します

※春菊は目の健康に関わり、肌のつやを良くするビタミンAの多い緑黄色野菜です。

自分の味を作りましょう

●レモンを加えると、くさ味が薄くなります。
●甘さを強くするには、ハチミツが最適です。
●香りのよいお酒も味を変えます。

お楽しみメニュー 《ドリンクカッターで》

クラッシュアイス(氷を砕いたもの)

材　料（2人分）（クラッシュアイス）約1分

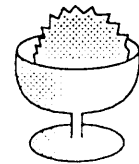
氷(家庭用製氷器のものに限る)
…… 2.5cm角12個（約300g）
お好みの飲みもの(ジュース・コーヒーなど) ………… 適量

作りかた

❶冷凍庫より取り出した氷を容器に入れます。
❷「クラッシュアイス」で約1分運転します。
▶でき上がりを見て、1～2分の間で調節してください。
▶砕いた残りが出た場合には残ったものを中央に寄せ、再度運転してください。
❸器にでき上がった氷を入れ、お好みの飲みものを入れます。
▶通常使用されるクラッシュアイスとはでき上がりが異なります。(でき上がりがやや細かくなります。)

シャーベット

材　料（2人分）（クラッシュアイス）

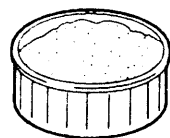
果汁100％ジュース
……………………………… 250ml

作りかた

❶ジュースを2.5～3cm角の製氷皿に入れ、冷凍庫であらかじめ凍らせておきます。
❷容器に材料を入れ、「クラッシュアイス」で運転します。
❸シャーベット状になったら、でき上がりです。

※果汁が少ないほど硬くなり、大きめの粒が残りフラッペ状になります。
砕いた残りが出た場合には残ったものを中央に寄せ、再度運転してください。

ジャム(いちごジャム)

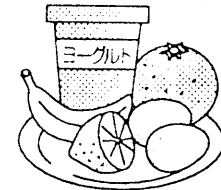
材　料（1回分）（クラッシュアイス）約30秒

いちご ……………………… 300g
グラニュー糖 … 100～120g
レモン ……… 薄切り3～4枚

作りかた

❶いちごは薄い塩水で洗ってヘタを取り、½～¼程度に切ります。
❷容器に①を入れて、「クラッシュアイス」で約30秒運転します。
❸②をなべに入れ、30分程度おいてから、レモンを加えます。
❹木じゃくしでかき混ぜながら、強火にかけ、沸騰してきたら中火にして15～20分加熱します。(浮いてきたアクはていねいに取り除く)
❺ジャムがある程度まで固まったところで火を止め、ガラスまたはせともの などの容器に移し、冷蔵庫にて冷やします。

フルーツヨーグルトセーキ

材　料（2人分）（高速）約2分

オレンジ …………………… 1個
バナナ ……………………… ½本
卵黄 ………………………… 1個分
レモン汁 …………………… 少々
プレーンヨーグルト
……………………………… 200ml
ハチミツ ………… 大さじ1
角氷 ………………………… 2個

作りかた

❶オレンジは包丁で皮をむき、種を取って、小房に分け、バナナも皮をむいて、2～3つに切ります。
❷容器に材料を全部入れて、高速で約2分運転します。

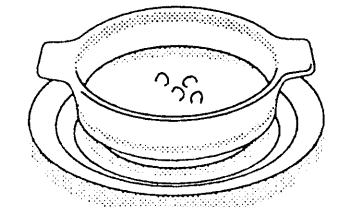
※ビタミンA、C、たんぱく質、カルシウムが豊富で栄養が素早く吸収できるドリンクなので、朝食におすすめです。

スープ・呉汁 《ドリンクカッターで》

スープの作りかた
固形スープの素1個を600mlの湯で溶き、冷ましておきます。

コーンのクリームスープ

材　料（2人分）（高速）約2分

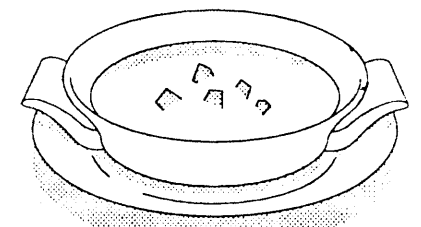
ホールスイートコーン
……… 大½缶（正味約150g）
スープ ………………… 400ml
バター ………………… 大さじ1
薄力粉 ………………… 大さじ1½
生クリーム（または牛乳）
……………………………… 50ml
塩 ………………………… 少々
こしょう ………………… 少々

作りかた

❶容器にスイートコーン、スープ半量を入れて高速で約2分運転します。
❷なべにバターを溶かして小麦粉をよくいため、残りのスープを徐々に加えてのばし、①を加えてひと煮立ちさせ、塩、こしょうで味を整えます。
❸仕上げに生クリームを加え、お好みの浮き実を浮かせます。

※コーンに含まれるビタミンEは、老化防止の効果があると言われています。

かぼちゃのクリームスープ

材　料（2人分）（高速）約1分

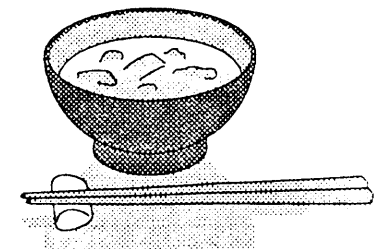
かぼちゃ ……………… 300g
玉ねぎ(薄切り) ……… 50g
スープ ………………… 400ml
生クリーム …………… 50ml
クルトン ……………… 適量
塩 ……………………… 少々
こしょう ……………… 少々
バター ………………… 大さじ1

作りかた

❶かぼちゃは皮と種を取って、1～2cm角に切ります。
❷なべにバター大さじ1を溶かし、玉ねぎを透き通るまでいためて①を加え、さらによくいためてスープを入れ、かぼちゃがやわらかくなるまで煮て冷まします。(約60℃)
❸容器に②を煮汁ごと入れて高速で約1分運転します。
❹なべに移してひと煮立ちさせ、生クリームを加え、塩、こしょうで味を整えて器に入れ、クルトンを浮かせます。

※かぼちゃのビタミンC、カロチンが胃粘膜を健康に保つので胃潰瘍のあとには効果的です。

呉　汁

材　料（4人分）（高速）約2分

大豆 ……………………… ½カップ
だし汁 ［かつおぶし ……… 10～15g
　　　　 水 ………………… 600ml
Ⓐ［みそ ………………… 60g
　 塩 ……………………… 少々
豚肉の薄切り ……… 100g
油揚げ ………………… 1枚
大根 …………………… 100g
にんじん ……………… 50g
長ねぎ ………………… 1本

作りかた

❶なべに分量の水を沸かし、かつおぶしを一度に入れ5～6分煮出し、沈んだらこして冷ましておきます。(約60℃)
❷大豆は3倍の水に8時間以上つけておき、豚肉は2cm幅に、油揚げは半分に切ってたんざく切り。大根、にんじんは薄いいちょう切り、長ねぎは2～3cm長さに切ります。
❸容器に②の大豆とだし汁200mlを入れて高速で約2分運転します。
❹なべに②と③とだし汁400mlを入れて煮立たせ、Ⓐを加え、弱火で野菜がやわらかくなるまで煮ます。

アイスクリーム他 《アイスクリームハネで》

アイスクリーム

材　料（1回分・3～4人分）

生クリーム(ホイップ用) ……… 200ml
(乳脂肪分と植物性脂肪分の合計が45%以上のもの)
卵　黄 ……… 1個分
砂　糖 ……… 大さじ4
牛　乳 ……… 60ml
バニラエッセンス ……… 少々

※必ず1回分の分量でお作りください。
1/2量や倍量では作れません。

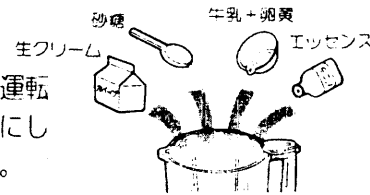
おいしく作るコツ

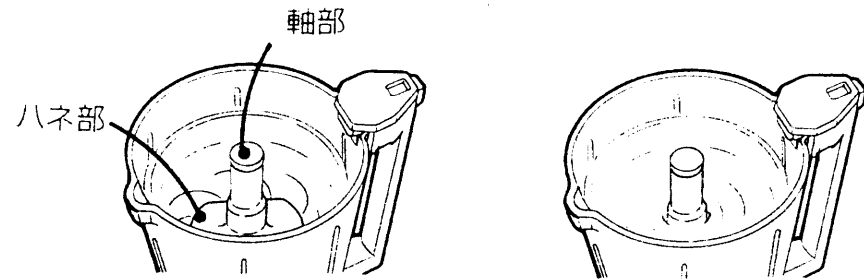
1. *新鮮な材料を…*
アイスクリームは生ものです。生クリーム、牛乳、卵黄など新鮮なものをお使いください。また、冷蔵庫から出してすぐのよく冷やしたものをご使用ください。
2. *生クリームは…*
家庭用として市販されている200mlパックのホイップ用生クリーム（乳脂肪分と植物性脂肪分の合計が45%以上のもの）をご使用ください。
業務用、コーヒー用は泡立たない場合があります。
3. *分量は正確に…*
生クリーム、牛乳、卵黄は必ず分量どおりでお作りください。砂糖は計量スプーンですりきりはかってください。

1 牛乳と卵黄をよく混ぜ合わせます

※使用する容器や器具は水気をふきとってからご使用ください。

2 容器にすべての材料を入れます

※材料を入れずに運転することは絶対にしないでください。

3 (低速)で約1～6分運転し、材料をまぜ合わせます

生クリームの種類により、アイスクリーム生地のでき上がり時間は異なります。
〈例〉乳脂肪分47%の生クリームを使った場合の目安：約1～2分
植物性脂肪分45%の生クリームを使った場合の目安：約4～6分

泡立てはじめ
アイスクリームハネのハネ部が見えています。

泡立て完了
アイスクリームハネのハネ部が見えなくなり、材料の動きが止まったらでき上がりです。でき上がったらすぐにスイッチをきります。

- アイスクリーム生地のでき上がり時間は材料の質や温度、室温により異なります。
様子を見ながら運転してください。
- 低速での運転は6分以上行わないでください。
- 材料によってはアイスクリームハネが見えなくなる前に材料の動きが止まり、アイスクリームハネだけが回っている状態になることがあります。このような時は、アイスクリーム生地はでき上がっていますので、すぐにスイッチを切ってください。

4 アイスクリーム生地を冷凍します

アイスクリーム生地を容器から用意しておいた冷凍用容器に移し、ふたまたはラップをして冷凍室へ入れます。容器のまま冷凍室に入れるのはおやめください。

■冷凍時間の目安

容器の種類	時　間
金属容器	約3～4時間
プラスチック容器	約5～6時間

ヒント ふんわりとしたアイスクリームにするには

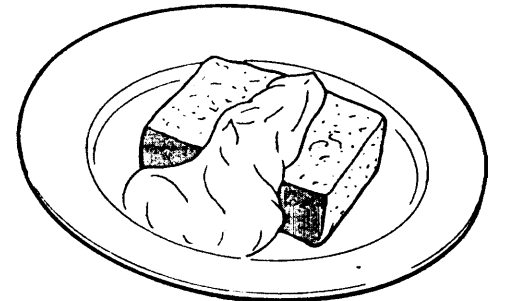
アイスクリーム生地が半分くらい固まったら冷凍庫から取りだし、フォークなどを使いかきまぜます。これを2～3回繰り返すと、ふんわりとしたアイスクリームになります。

生クリームの泡立て

材　料（1回分・2～3人分）

生クリーム(ホイップ用) ……… 200ml
(乳脂肪分と植物性脂肪分の合計が45%以上のもの)
グラニュー糖 ……… 大さじ2
バニラエッセンス ……… 少々
お好みのリキュール ……… 少々

作りかた
❶容器に材料を入れ、ふたをし (低速) で1～6分泡立てます。

※生クリームの種類により、泡立ての時間が異なります。材料の動きが止まったらでき上がりです。様子を見ながら泡立ててください。
例：乳脂肪分47%の場合の目安　約30秒
植物性脂肪分45%の場合の目安　約3～5分

ポイント 泡立てる材料は冷蔵庫から出してすぐのよく冷えたものを使用してください。材料が冷たいほど早く泡立ちます。

アイスクリームを使ったメニュー 《ドリンクカッターで》

バニラシェイク

材　料（1回分・2～3人分）　(低速) 約20秒

生クリーム(ホイップ用) ……… 100ml
牛　乳 ……… 100ml
卵 ……… 1個
バニラアイスクリーム ……… 200g

作りかた
❶牛乳、卵、生クリーム、アイスクリームの順に容器にを入れます。
❷(低速)で約20秒間運転します。
※アイスクリームの大きな固まりがなくなったらでき上がりです。
でき上がり時間はアイスクリームの固さや材料の質、温度、室温などにより異なります。
❸スイッチを切り、コップに注ぎでき上がり。